

## Vinum siccum.

Von

**Helmut Arntz.**

### 1. Stummer und gekochter Wein.

Die romanischen Sprachen bezeichnen den 'herben' Wein einträchtig als 'trocken': franz. *vin sec*, ital. *vino secco*, span. *vino seco*, catal. *vi sech*, port. *vinho seco*. Dieser Zusammenklang berechtigt, sprachwissenschaftlicher Methodik gemäß, zu dem Schluß, daß der herbe Wein im Lateinischen *vinum siccum* geheißen hat. Das Quellenmaterial widerlegt diese Annahme eindeutig: ein \**vinum siccum* ist, obgleich es gewiß herbe Weine gab, in der gesamten klassischen Latinität nicht belegt<sup>1)</sup>.

Plinius<sup>2)</sup> vermerkt *tria eius genera, austerum, dulce, tenue*, was sich allerdings nur auf den Falernerwein bezieht. Celsus<sup>3)</sup> kennt sogar vier Süßgrade: *vinum salsum, tenue, dulce, austerum*. An anderer Stelle<sup>4)</sup> heißt es bei Celsus *vel austerum vel pingue* oder<sup>5)</sup>, wodurch *austerum* noch näher bestimmt wird: *vinum austerum, licet etiam asperum sit, item resinatum*.

Um diese Bezeichnungen zu interpretieren, muß man die Trinkgewohnheiten und sogar den Rebbau des Altertums berücksichtigen. Die Weine waren meist schwer und alkoholreich, zumal der Most nach der Kelterung vielfach eingedickt wurde. Schon Aristoteles<sup>6)</sup> erwähnt diese Sitte und bemerkt, der arkadische Wein werde in den Schläuchen so eingetrocknet, daß man ihn zum Trinken abschaben müsse<sup>7)</sup>. Dabei ist offensichtlich nicht oder wenigstens nicht nur an natürliche Verdunstung gedacht. Römische Schriftsteller überliefern genaue Schilderungen und unterscheiden dabei zwischen zu einem Drittel (*carenum*), zur Hälfte (*defrutum*) und zu zwei Dritteln (*sapa*) eingekochtem Most. Die *sapa* hat in Frankreich als *save* 'bis zur Hälfte eingedickter

1) Da die Thesaurus-Bände sowohl für *vinum* wie für *siccum* noch nicht vorliegen, dankt der Verf. der Redaktion des Thesaurus Linguae Latinae, vor allem Herrn Generalredaktor Dr. Ehlers, für freundlichst gewährte mündliche und schriftliche Auskünfte.

2) Nat. hist. 14, 63 (23, 38).

3) De medicina 1,6 (vgl. 3,19; 3,21; 4,8; 4,16).

4) De medicina 2,18.

5) De medicina 2,24.

6) Meteorolog. 4, 10, 5. Zum Folgenden vgl. F. v. Bassermann-Jordan, Geschichte des Weinbaus 2<sup>2</sup> (Frankfurt am Main 1923) 864 f.

7) Von späteren griechischen Schriftstellern sind besonders Dioskorides und Galenus aufschlußreich; vgl. auch Geoponica 7, 4. – Siehe J. C. Leuchs, Vollständige Weinkunde (Nürnberg 1829) 307 ff.; – F. v. Bassermann-Jordan I<sup>2</sup> a. a. O. 434.

Most' bis in das 18. Jahrhundert fortgelebt; aber nicht mehr als Getränk, sondern als Ingredienz zur Bereitung von Fleischtunken<sup>8)</sup>.

Das Einkochen ist nur eines von vielen Verfahren, die alle dem gleichen Zweck dienen: immer süßen Wein zu haben. Das gewonnene Getränk heißt daher treffend bei den Griechen *δειγλεῦκος*, bei den Römern *semper mustum*. Es galt, die Gärung möglichst zu verhindern, ohne daß der Most verdarb. Eine gewisse Gärung muß aber stattgefunden haben; denn die eingedickten Weine besaßen Alkoholgehalt. Die Gärung ist jedoch nicht durchgedrungen oder durch mechanische Beeinflussung zurückgehalten worden; daher der Ausdruck *vinum suffocatum* 'gefangener, verhaltener Wein'. Ein solches seit alters geübtes Verfahren zur Süßhaltung des Mostes bestand im Eintauchen verpichteter Amphoren in kaltes Wasser auf die Dauer von 40 Tagen. Nach dieser Frist blieb der Wein das ganze Jahr süß, wie Columella<sup>9)</sup> berichtet. Man konnte die Gefäße auch nahe der Küste ins Meer versenken, wonach solcher Wein bei den Griechen *θαλασσίτης* hieß<sup>10)</sup>. Plinius bezeichnet dieses Verfahren ausdrücklich als Verhinderung der Gärung<sup>11)</sup>. Ebenso wurde von Kaiser Gallienus gerühmt, er habe eine Technik erfunden, durch die er über das ganze Jahr süßen Most habe<sup>12)</sup>. Wenn der Most nicht eingedickt war, wurde allerdings, sobald Luft zu dem Inhalt der Gefäße treten konnte, die Gärung nachgeholt. Man hat um der Süße willen offensichtlich auch gärenden Most getrunken. 'Wenn man den Most, sobald er von der Kelter kommt, in einem Kessel absiedet, ihn hernach in ein Fäßgen thut und an einen frischen und kühlen Ort leget, so bleibt er zwar länger süße als sonst, er fängt aber doch endlich an zu brausen', sagt J. B. v. Rohr im Jahre 1730<sup>13)</sup>. Die Alten waren also Meister in der Kunst, die natürliche Süße der Trauben zu erhalten, ohne auf den Alkohol verzichten zu müssen. Trotzdem darf unbedenklich angenommen werden, daß auch Süßstoffe – wie Honig – zugefügt wurden, sofern es notwendig schien, ebenso wie man Gewürze aller Art zusetzte; oder Gips, Ton und gestoßenen Marmor, um Säure zu binden.

Die Vorschrift, den Most einzukochen, damit man ständig süßen Wein habe, findet sich noch in den Kellerbüchern des 16. Jahrhunderts; am deutlichsten bei Guilelmus Gratarolus, bei dem ein ganzes Kapitel von 'Mustum vel vinum ut per totum annum dulce servetur'<sup>14)</sup> handelt. 'Laß ihn einsieden,

<sup>8)</sup> O. des Serres, *Le Théâtre d'Agriculture et mesnage des champs* (Paris 1600; Ausg. von 1814) 1, 297. – A. Henderson, *Geschichte der Weine* (Weimar 1833) 45.

<sup>9)</sup> *De re rustica* 12, 29 (vgl. Cato, *De agricultura* 120): '*Antequam prelo vinacea subjiciantur de lacu quam recentissimum addito mustum in amphoram novam, eamque oblinito et impicato diligenter, ne quicquam aquae introire possit. Tunc in piscinam frigidae et dulcis aquae totam amphoram mergito, ita ne pars exstet. Deinde post quadraginta dies eximito. Sic usque in annum dulce permanebit.*' – Vgl. Michael Sutorius, *Exercitationum vindemialium posterior de musto* (Coburg 1660) 57. – A. Henderson a. a. O.

<sup>10)</sup> Plutarch, *Quaest. nat.* 27. Hierauf bezieht sich wohl der den Fischern erteilte Orakelspruch, sie sollten 'den Bakchos in das Meer tauchen.'

<sup>11)</sup> *Nat. hist.* 14, 83; vgl. *Geoponica* 6, 16.

<sup>12)</sup> SHA, Gallien. 16.

<sup>13)</sup> *Viticultura Germaniae* oder: Hauswirthliche auf Deutschland eingerichtete Nachricht von dem Weinbau (Leipzig 1730) 339.

<sup>14)</sup> *De vini natura artificio et usu deque re omni potabili* (Straßburg 1565 und Cöln 1571) Kap. 9.

biß der Drittheil einseudt' schreibt ein Kellerbuch von 1554 vor<sup>15</sup>). Auch Olivier des Serres<sup>16</sup>) leitet die Herstellung der 'vins cuits', 'sabe' usw. ausdrücklich aus dem Altertum her. Teilweise hat man den Most nicht eingedickt, sondern ihn nur soweit erhitzt, daß man süßen Wein erhielt (einerseits durch Abtöten der Hefe, zum anderen durch Zusätze beim Kochen, meist wohl Honig). Das Erhitzen muß ziemlich ausgiebig geschehen sein; denn diese Weine führten die Bezeichnung *vinum coctum*, franz. *vin cuit* usw.<sup>17</sup>), deutsch *gefeuerter* oder *gesottener* Wein.

Das ganze Mittelalter hindurch haben solche Weine eine große Rolle gespielt. Schon im Capitulare de villis Karls des Großen wird *vinum coctum* neben Wein und Maulbeerwein (*moratum*)<sup>18</sup>) erwähnt und von einer mittelalterlichen Quelle als *gesoden win*, *gesoden must* erklärt<sup>19</sup>). Möglicherweise hat man im Mittelalter auch unter *claretum*, das als franz. *clairet* heute einen aus blauen oder roten Trauben weiß abgekelterten Wein bezeichnet, einen mit Honig versetzten eingekochten Wein verstanden<sup>20</sup>). Gegen Ende des 15. Jahrhunderts wird *gefürter Wein* wiederholt aus dem Elsaß erwähnt<sup>21</sup>). Im mittleren Rheintal, vor allem in Kaub und Bacharach, wurde *gefeuerter Wein* durch Vergären des Mostes in stark erhitzten Räumen Jahrhunderte lang hergestellt; der letzte nach der Tradition im Jahre 1807 zu Kestert. Nach den Verkaufslisten von 1544 bis 1676 erzielte der gefeuerte regelmäßig höhere Preise als der 'kalte', also der natürlich vergorene Wein; der gefeuerte war also besonders beliebt. Das 'Feuern' dient zugleich dem Abbau von Säure mit dem gleichen Ziel wie das Einkochen: es sollte möglichst viel von der Süße des Mostes bewahrt bleiben. 'Durch die Hitze', sagt E. Viard<sup>22</sup>), 'verlieret sich die Säure, und ein angenehmer Geschmack entsteht.' Es ist daher einleuchtend, daß solche Weine vielfach schlechthin als *vinum dulce* 'süßer Wein' bezeichnet wurden, ohne Rücksicht darauf, ob es sich bereits um Wein handelte, oder ob das süße Getränk noch Most war. Darauf wird bei Würdigung der französischen Belege zurückzukommen sein, da noch franz. *vin doux* sowohl 'Most' als auch 'süßen Wein' meinen kann.

<sup>15</sup>) Koch und Kellermeisterey, von allen Speisen und Getrencken, viel guter heimlicher Künste... (Frankfurt 1554) 40. – Vgl. auch G. Kobrer, Gründliche und Nütze, auch Nothwendige Beschreibung der Weinhawer und Byerbrewer-Practick und der gantzen Kellermeisterey Kunst (Regensburg 1581) F 4 (diese zitiert nach F. v. Bassermann-Jordan (Anm. 6) I<sup>2</sup>, 436).

<sup>16</sup>) a. a. O. Orig.-Ausgabe (Paris 1629) 208 f.

<sup>17</sup>) A. Oudin, Nouveau et ample dictionnaire de trois langues (Francfort 1674) 673.

<sup>18</sup>) Darunter ist sicher Beerenwein allgemein zu verstehen. Caesarius (Ad Reg. Prum. 448) erwähnt Brombeeren (*brabiren ad faciendum moratum*); vgl. J. F. A. Kinderling, Allg. Litterar. Anzeiger 2 (Leipzig 1797) 348.

<sup>19</sup>) G. Thudichum, Traube und Wein in der Kulturgeschichte (Tübingen 1881) 88. – K. G. Anton, Geschichte der teutschen Landwirtschaft von den ältesten Zeiten bis zu Ende des 15. Jahrhunderts. Ein Versuch. Erster Theil (Görlitz 1799) 415 f., bezieht sich auf ein 'Wörterbuch der Naturgeschichte in Helmstädt', das *carenum*, *sapa* und *vinum coctum* als Synonyma aufführt.

<sup>20</sup>) *de melle isto conficitur claretum* (Caesarius a. a. O.); *clareto permixto toxica* bei Burkardus, De Casibus (vgl. Anm. 103) c. 14.

<sup>21</sup>) F. v. Bassermann-Jordan (Anm. 6).

<sup>22</sup>) *Traité général des vins et de leurs falsifications* (o. J., gedruckt Paris-Nantes 1844) 294.

Eine Verordnung aus dem zwölften Regierungsjahr Karls II. von England (1660–1685) nennt *vinum mutum* 'stummen Wein'; auch darunter wird *vinum coctum* oder *vinum suffocatum* zu verstehen sein<sup>23</sup>). 'Stumm' wird heute für Moste gebraucht, deren Hefe durch Einschweifeln narkotisiert ist. Im 17. Jahrhundert hat man wahrscheinlich die Gärung anlaufen lassen, um nicht auf den Alkohol verzichten zu müssen, und dann gärungshemmende Chemikalien zugesetzt. Dies wird der Grund dafür sein, daß die Cölner Weinroll von 1612 (Nr. XV) den stummen Wein als 'gestümpft und andere verfälscht Wein' verbietet; er soll sogar schon 1472 als schädliches Getränk verboten worden sein<sup>24</sup>). Nach E. Viard<sup>24a</sup>) werden 'diese Weine nicht vor so gesund gehalten als die gehöriger Maßen verbräuet'. Diese medizinische Auffassung hat dazu geführt, daß die eingedickten und gekochten, in der Gärung zurückgehaltenen und stumm gemachten Weine in unserer Zeit keine Rolle mehr spielen<sup>25</sup>). Eine Betrachtung der Weintermini des Altertums ist aber nur möglich, wenn diese Prozeduren berücksichtigt werden.

Zu süßem Wein führte auch die zum Beispiel aus Bithynien und Gallia Narbonensis überlieferte Sitte, die Traubenstiele zu einer gewissen Zeit einzuknicken oder abzdrehen, die Trauben dann aber am Stock hängen zu lassen, bis die Sonne sie halb gedörft hatte; oder in anderen Gegenden zwar die reifen Trauben zu lesen, sie dann aber auf Stroh ausgebreitet schrumpfen zu lassen<sup>26</sup>). Dadurch wurde der Most vor dem Keltern bereits eingedickt; das Verfahren liegt also unmittelbar neben jenen, die zu *carenum*, *defrutum* oder *sapa* führten. Der Name dieses 'Trockenbeerenweins', 'Rosinenweins' oder 'Strohweins' war *passum*, und Celsus<sup>27</sup>) berichtet ausdrücklich, das *passum* sei um so besser, je ausgedörfter die Trauben waren.

So sind zwei Vorgänge des Eintrocknens überliefert: des Mostes durch Erwärmung, von Trauben durch die Sonne. In beiden Zusammenhängen begegnet niemals das Wort *siccus* (*siccare*, \**vinum siccatum*). Alle Versuche, franz. *vin sec* und seine Verwandten aus dem Eindicken des Mostes oder dem Eintrocknen der Trauben zu erklären, entbehren der Grundlage. Zudem kann man, wie wir sahen, durch diese Verfahren nur süßen Wein gewinnen, keinen herben. *vin sec* usw. bezeichnen aber ausschließlich, was bei den Römern *vinum austerum* hieß, also den Gegensatz eines süßen Weines.

Ebensowenig taucht *vinum siccum* in einem dritten Verfahren auf, nach dem Wein, dessen Zucker bereits vergoren war, einen süßen Geschmack erhielt. Schon Palladius<sup>28</sup>) gibt das Rezept, Hefe zuzusetzen: *suave vinum de duro fieri docent, si . . . feces vini dulcis admiscant*,

<sup>23</sup>) Später wurden unter *vinum mutum*, *vin muet* auch totgeschweifelte und dadurch stumm gemachte Weine verstanden.

<sup>24</sup>) J. Beckmann, Beyträge zur Geschichte der Erfindungen 1 (Leipzig 1780) 202.

<sup>24a</sup>) vgl. Anm. 22.

<sup>25</sup>) Auf das Problem der modernen 'gestoppten Weine' durch unterbrochene Gärung (Gegensatz: durchgegoren) braucht an dieser Stelle nicht eingegangen zu werden.

<sup>26</sup>) A. Henderson (Anm. 8) 17.

<sup>27</sup>) a. a. O. (Anm. 3) 2,18: *passum quo ex sicciore uva est, eo valentius est.*

<sup>28</sup>) Opus agriculturae 11, 14, 5.

<sup>29</sup>) 7, 182.

<sup>30</sup>) Ausführliche Anleitung zu einer gründlichen Verbesserung der Weine (1775) 117.

das unverändert im 13. Jahrhundert bei Albertus Magnus<sup>29)</sup> wieder erscheint: *vinum autem suave de duro fiet, si faeces dulcis vini vino duro immiscantur*. Noch 1775<sup>30)</sup> wird empfohlen, saurem Wein 'die reinen Hefen von Canariensekt oder anderen guten und starken Weinen' beizumischen<sup>31)</sup>.

## 2. Wein mit Wasser.

Beim Weinverkauf galt Wasserzusatz schon den Alten als Fälschung<sup>32)</sup>. Daß man beim Trinken aber nicht ohne Wasserzusatz auskam, leuchtet schon nach Aristoteles' Bericht über den arkadischen Wein ein, der auf die Innenseite der Schläuche aufgetrocknet war. Nach dem Mythos soll Amphiktyon durch Gesetz angeordnet haben, daß purer Wein bei den Festen der Athener nur gekostet werden dürfe. Hingegen solle Wein mit Wasser reichlich genossen werden. Im allgemeinen verdünnte man sehr stark: fünf Teile Wasser auf ein Teil Wein, oder gar noch mehr. Dabei nahm man häufig heißes Wasser, das den verdickten Wein besser auflöste, und setzte Gewürze zu. Da das Getränk auch warm getrunken werden konnte, entstanden echte Glühweine.

Auch der Zusatz von Meerwasser war erlaubt; teilweise wurde dadurch sogar die Verkaufsfähigkeit nicht beschränkt, da angeblich Salzwasser die Bildung von Kahlhefen verhinderte<sup>33)</sup>. Plinius erklärte den Zusatz von Meerwasser bereits für ungesund<sup>34)</sup>; dessen ungeachtet ist das Verfahren bis heute noch in südlichen Ländern zu finden, oder es wird den Weinen Kochsalz zugefügt<sup>35)</sup>; nach Ansicht von W. Hamm, um den Wein in seiner Reifung zu beschleunigen<sup>36)</sup>. Auch die Gewürze und Gegenstände, die man unter den Wein mischte, wurden vielfach vorher in Seewasser gelöst oder ausgezogen: Cypressenzweige, Harz (*resinatum*, s. o.), Fichtennadeln, Terpentin, Saffran, Myrrhen und Myrtenbeeren und andere mehr.

Wie allgemein die Sitte war, mit Wasser gemischten Wein zu trinken, zeigt das Neugriechische: *κρασί* 'Wein' (zu *κράσις* 'Mischung') hat *οἶνος* verdrängt. Umgekehrt konnte im Lateinischen *merum* 'unvermischt' für *vinum* eintreten; vgl. Horaz<sup>37)</sup>: *O fons Baudusiae . . . digne dulci mero*.

Welche Bedeutung dem mit Wasser vermischten Wein auch im Mittelalter zukam, lehrt ein Blick in das Wörterbuch von Du Cange<sup>37a)</sup>: *Vinum Advianum fit per admixtionem aquae cum vino novo, et simul coquitur*. – *Vinum de Expensa – aqua mixtum in usum domesticorum*. – *Vinum Aquatum, aqua mixtum*. – *Vinum Bastardum, idem videtur quod mixtum*, usw. usw.

<sup>31)</sup> Weiteres bei F. v. Bassermann-Jordan I<sup>2</sup> (Anm. 6) 443 m. Lit.

<sup>32)</sup> Vgl. Jesaja I 22: Dein Silber ist zu Blei geworden und dein edler Wein mit Wasser verschnitten.

<sup>33)</sup> Columella, *De re rustica* 12, 25,1. – Plinius, *Nat. hist.* 14,10. – Cato, *De agricultura* 106 und 112. – Palladius, *Opus agriculturae* 11,14.

<sup>34)</sup> *Nat. hist.* 23, 46.

<sup>35)</sup> franz. *salage*, span. *saladura*, ital. *saladura*, vgl. *Lexique viti-vinicole internat.* (Paris 1940) 62.

<sup>36)</sup> Das Weinbuch<sup>2</sup> (Leipzig 1874) 338. Nach der Tradition hatte ein Sklave Wein gemischt und mit Meerwasser aufgefüllt, um den Betrug zu verbergen; da man nun, als der Betrug aufgedeckt wurde, den Wein um vieles besser fand, wurde das Rezept übernommen. – Vgl. auch G. Curtel, *La vigne et le vin chez les Romains* (Paris 1903) 155.

<sup>37)</sup> Oden 3, 13, 2.

<sup>37a)</sup> Charles du Fresne Sieur du Cange, *Glossarium Mediae et Infimae Latinitatis* (1678); hier zitiert nach der Pariser Ausgabe von 1846, Bd. 6.

## 3. Vinum austerum.

Wie eingangs ausgeführt, überliefern Plinius und Celsus, der herbe Wein habe *vinum austerum* geheißen, und der Zusatz *licet etiam asperum sit* bei Celsus zeigt, daß die Steigerung 'bitter = scharf' (meist durch zu hohen Gerbstoffgehalt: adstringierender Wein), durch *asper* bezeichnet wurde. Die Bezeichnung *vinum austerum* ist sehr fest; sie kommt allein bei Celsus zwei- und vierzigmal vor. Von Celsus<sup>38)</sup> erfahren wir auch, daß der unvermischte Wein herb (*omisso graeco vino, bibere integrum, austerum*); von Cato, daß er von dunkelroter Farbe (*indito in urceum et vini nigri austeri congios III*<sup>39)</sup>; *ex vino nigro austero*<sup>40)</sup> war. Von Horaz wissen wir, daß *austerissimum est Caecubum vinum*<sup>41)</sup>; aber auch die Falerner waren sehr herb: *licet Chium vinum, quod est dulce, austerissimo Falerno mixtum suavem saporem faciat*<sup>42)</sup>.

Nicht ein einziges Mal tritt in diesem Zusammenhang *siccus* auf. Eine Cato-Stelle<sup>43)</sup>, in der von *vinum siccum* die Rede ist, bezieht sich – auch nach dem maßgeblichen Kommentar von Keil – auf Trauben, die trocken (also nicht nach einem Regen) gelesen werden sollen, wie es noch im Mittelalter gesetzlich festgelegt war. Ein weiterer Beleg<sup>44)</sup> bei Serenus Sammonicus aus dem 3. Jahrhundert, wo von Krankheitsbehandlung die Rede ist: *sicci cum faece Lyaei*, bleibt in seiner Bedeutung verschwommen<sup>45)</sup>. *siccus* konnte schon deshalb nicht für *austerus* eintreten, weil es in der gesamten klassischen Latinität nicht als Geschmacksbezeichnung verwendet worden ist<sup>46)</sup>.

*austerus* 'trocken' ist schon um seiner Herkunft willen bemerkenswert. In Glossen findet sich bereits<sup>47)</sup> *ἀσθηρός*, inde *austerus id est durus, asper*, und diese Herleitung aus griech. *ἀσθηρός*, das seinerseits von griech. *ἄσος* (statt attisch *ἄσος*<sup>48)</sup> gebildet ist, steht außer Zweifel. *ἄσος* gehört zur Sippe von mnd. *sōr* 'dürr, trocken' ahd. *sōrēn* ('verdorren, verwelken')<sup>49)</sup> und bedeutet auch seinerseits nur 'dürr, trocken, getrocknet', während *ἀσθηρός* ebenso durchgehend 'herb' (davon dann metaphorisch 'streng, ernst') bedeutet.

Ein Bedeutungswandel von 'trocken' zu 'herb' kann wohl nur bei einer Geschmacksbezeichnung auftreten; eine herb schmeckende Speise, vor allem

38) De medicina 3, 24.

39) Cato, De agricultura 126.

40) Plinius, Nat. hist. 26, 36 (26, 49).

41) Epod. 9, 36.

42) Sat. 1, 10, 24.

43) a. a. O. De agricultura 23. 25.

44) Ser. Samm. 876.

45) Vgl. die Ausgabe von J. Pépin (1950) 86: *du vin sec (p. opposition au vin doux, ou du vin évaporé, ou éventé?)*. Dr. Ehlers (brieflich) hält es nicht für undenkbar, 'daß eine poetisch-gelehrte Paraphrase des üblichen *vinum austerum* vorliegt.'

46) Dr. Ehlers ebd.

47) Thes. s. v. Ein Adjektiv nach der 3. Dekl. (*auster, austeris*) und *austerus* nach der 2. stehen nebeneinander. Mit *auster* 'Südwind', *australis* 'südlich' hat *austerus* nichts zu tun (A. Walde, Lat. Etym. Wörterbuch.<sup>3</sup> Heidelberg 1938) 87.

48) Zum Spiritus F. Sommer, Griech. Lautstudien 39 f.

49) Idg. *saus-*, *sus-* 'trocken, dürr'; A. Walde-J. Pokorny, Vergleichendes Wörterbuch der indo-germanischen Sprachen (Berlin und Leipzig 1930) 21, 447.

ein herbes Getränk, ruft im Gaumen einen trockenen Geschmack hervor. Es ist demnach wahrscheinlich und wird durch die Belege gestützt<sup>50)</sup>, daß *ἀσθηρός* von Anbeginn mit dem Wein verbunden war; ferner: daß *ἀσθηρός* als Fachterminus der Weinansprache in das Lateinische übernommen wurde.

#### 4. \*Vinum siccum.

Wir sahen, daß das klassische und nachklassische Latein kein \**vinum siccum* kennt, während diese Wortbildung in allen romanischen Sprachen den herben Wein bezeichnet. Gleichzeitig zeigen die Belege, daß das klassische *vinum austerum* diese Funktion an *vinum siccum* abgegeben hat, obgleich das Wort *austerus* nicht untergegangen ist.

Die Frage muß also lauten, aus welchem Grunde *siccum* für *austerum* eingetreten ist; in Sonderheit, ob ein Bedeutungswandel *austerum* zur Bezeichnung des herben Weins nicht mehr geeignet erscheinen ließ. Unter diesem Gesichtspunkt wurden vornehmlich die älteren Wörterbücher der romanischen Sprachen überprüft. Das Ergebnis kann hier nur in Auswahl vorgelegt werden. Verfasser glaubt, daß ein Geschmackswandel mit im Spiele gewesen ist. Wenn man annimmt, daß zu einem späteren Zeitpunkt noch einmal der süße Wein so in Mode kam, wie er es bei den Griechen und Römern nach den einleitend wiedergegebenen Belegen gewesen ist, sank der herbe Wein in die Kategorie der unerwünschten Getränke ab. Dadurch wird es besonders verständlich, daß für die nicht abwertend gemeinte Bezeichnung des Gegensatzes zu 'süß' ein neues Wort gefunden werden mußte. Zur Verdeutlichung mag auf das deutsche Wort 'Säure' hingewiesen werden. Es wird vom Wein erwartet, daß er ausreichend 'Säure' besitzt; sobald er jedoch als 'sauer' bezeichnet werden muß, ist dies eine starke Abwertung. Für die Zwecke der Weinansprache ist daher das positiv gemeinte Wort 'säurehaltig' in Gebrauch gekommen und sekundär neben 'sauer' in die Terminologie aufgenommen worden.

Bei A. Rivarol<sup>51)</sup> hat *austère* u. a. die Bedeutungen *dur, sec, âpre, astringent (saveur austère, goût austère)*; es liegt also, wenngleich mit deutlicher Verschiebung zu lat. *asperum* (*âpre*) hin, noch im Bereich des 'herben' Weines.

Zugleich ist *austère* eine Charakterbezeichnung (*vertu austère*): 'On est *austère*, par la manière de vivre; *sévère*, par la manière de penser, *rude*, par la manière d'agir'. In dem Wörterbuch von Jean-Baptiste de la Curne de Sainte-Palaye, das die französische Sprache von den Anfängen bis zu Ludwig XIV. enthält<sup>52)</sup>, ist diese Bedeutung noch ausgeprägter: *austère* 'dur, sévère, rigide'; *austérité* 'force, vigueur' (also auch Körperkraft). Hingegen unterscheidet das 'Grand Vocabulaire'<sup>53)</sup> zwischen *austère* in dieser mehr abstrakten und übertragenen Bedeutung (qui est dur et rigoureux, relativement aux sens et à l'esprit; des contours austères – in der Malerei – = des contours rudes, secs et durs) und den vorgenannten Geschmacksbezeichnungen: *austère* se dit, en termes de Physique et de Chimie, d'une saveur âpre et astringente: ces fruits sont encore d'un goût austère<sup>54)</sup> = sind noch sauer. Ebenso das Wör-

<sup>50)</sup> Thes. Ling. Graecae I 2, Sp. 2491; z. B. Hippocr. 358, 43. 46; 369, 33. Et superl. p. 558, etc.: *ἀσθηρός οἶνος*. Dem lat. *austerum*: dulce entspricht gr. *ἀσθηρός: γλυκός*.

<sup>51)</sup> Dictionnaire classique de la langue française (Paris 1827) s. v.

<sup>52)</sup> Dictionnaire historique de l'ancien langage françois (Niort-Paris 1875–1881).

<sup>53)</sup> Le Grand Vocabulaire François, par une Société de Gens de Lettres (Paris 1768).

<sup>54)</sup> *sévère* und *rude*, die in Beziehung zu *austère* gesetzt werden, kommen nicht als Geschmacksbezeichnungen vor.

terbuch von Mozin und anderen<sup>55</sup>): *austère* . . . d'une saveur âpre et astringente; la plupart des fruits verts ou sauvages sont d'un goût austère (sonst: austères au goût), also: sauer, adstringierend, unangenehm scharf. *austère* bleibt also eine Geschmacksbezeichnung; aber der Akzent ist ein negativer geworden: aus 'herb' wird 'sauer' oder 'bitter'.

Genau der gleiche Vorgang einer Bedeutungsverschiebung von *austère* zu *âpre* hin läßt sich im Spanischen und Katalanischen verfolgen<sup>56</sup>): span. *austero* 'áspero al gusto, hablando de cosas amargas y astringentas'; katal. *auster*, sever (allerdings als veraltet bezeichnet) 'decíase del sabor, que no es precisamente acre, pero si un poco astringente.' Die gleiche Quelle gibt einen unmittelbaren Hinweis durch die Gleichsetzung von span. *austero* mit katal. *aspre*; denn dieses (= span. *áspero*) ist '... desapacible, desagradable al gusto ò al oído... acerbo, amargo, acre, agrio'; es dient also zur Bezeichnung eines unangenehmen Geschmacks, im speziellen Fall durch ein Übermaß an Gerbsäure (adstringierend) hervorgerufen.

Es ist ein Sprachgesetz, daß beim Bedeutungswandel keine Lücken entstehen. Mit anderen Worten: die Entwicklung von *austère*, *austero*, *auster* 'herb' zu 'sauer, bitter' konnte erst eintreten, nachdem ein Synonym für 'herb' den Platz neben *austerum* eingenommen hatte. Dies muß *siccum* gewesen sein. Wir wissen nicht, wann *siccum* zur Geschmacksbezeichnung wurde; aber wir finden es wiederum ebenso gleichmäßig an diese Stelle gerückt wie den Wandel der Bedeutung von *austerum* zu *asperum*.

*seco* ist im Spanischen (nach der gleichen Quelle)<sup>56</sup>), als Gegensatz zu *dulce*, schlechthin die Bezeichnung für den nicht-süßen Wein: *vino seco es el que no tiene sabor dulce*; katal. *vi axut, vi sech*. Vom *vino abocado* heißt es, er sei nicht ausschließlich als *seco* oder als *dulce* zu klassifizieren; vom *vino pardillo*, er sei eher *dulce* als *seco*, usw. Das Gegensatzpaar *austerum* – *dulce* der klassischen Latinität ist also (im Spanischen und Katalanischen) durch *seco* – *dulce* ersetzt worden, während *austero* auf den negativ 'strengen' Geschmack eingeengt wurde. Auf die Dauer wird damit *austero* untauglich zur Weinbezeichnung schlechthin. Das Novissimo Diccionario<sup>57</sup>) gibt für *austero* die Bedeutung 'retirado, mortificado y penitente, severo, rigido' und führt nur noch als veraltet auf 'lo agrio, astringente y áspero al gusto' – dafür ist offensichtlich jetzt *áspero* eingetreten. Das Französische geht den gleichen Weg: unter *sec* heißt es bei Mozin<sup>57a</sup>): *ce vin est sec = n'a point de liqueur* 'hat keine Süße', was wortwörtlich dem oben zitierten *vino seco* 'el que no tiene sabor dulce' gleich ist.

Ein auffälliger Unterschied zum Spanischen liegt jedoch darin, daß *vin sec* in vielen französischen Wörterbüchern fehlt. J.-B. de la Curne de Sainte-Palaye<sup>57b</sup>) zum Beispiel nennt in der drei Spalten umfassenden Aufzählung

<sup>55</sup>) Nouveau Dictionnaire Complet à l'usage des Allemands et des Français, par l'abbé Mozin, J. Th. Biber, M. Hölder (Stuttgart und Tübingen 1811).

<sup>56</sup>) D. Delfín Donadío y Puignau, Diccionario de la lengua castellana con la correspondencia catalana (Barcelona o. J.).

<sup>57</sup>) Novísimo diccionario de la lengua castellana . . . por una sociedad de literatos (Paris 1891).

<sup>57a</sup>) vgl. Anm. 55.

<sup>57b</sup>) vgl. Anm. 52.



\**vin sec* nicht; ebenso fehlt es bei A. Oudin<sup>57c)</sup> in einer Fülle von Zusammensetzungen, bei A. Rivarol<sup>57d)</sup> und bei F. Godefroy<sup>58)</sup>; schließlich auch in dem den romanischen Ausdrücken wesentlich gleichlaufenden Mittellateinischen Wörterbuch von Du Cange<sup>59)</sup>, das 96 Zusammensetzungen mit '*vinum*' auführt. Auch das Italienische kennt weder unter den ausführlichen Belegen bei N. Tommaseo<sup>60)</sup> noch bei N. Zingarelli<sup>61)</sup> ein '\**vino secco*' 'herber Wein'. Die landläufigen Wörterbücher der Gegenwart verzeichnen es; aber damit ist über das Alter der Bildung im Italienischen nichts ausgesagt.

Im Portugiesischen fehlt '\**vinho séco*' im Wörterbuch von Cândido de Figueiredo<sup>62)</sup>, während es in dem von F. J. Caldas Aulete<sup>63)</sup> als 'Wein, der nicht süß ist und einen harten und gesunden Geschmack besitzt', an anderer Stelle als 'sehr starker Wein von guter Qualität und wenig 'gesüßt' wieder gegeben wird. Bei der zweiten Definition könnte ein Moment hineinspielen, über das noch zu sprechen sein wird; der herbe Wein ist teilweise zugleich 'schwer', weil er unvermischt ist. Ebenso freilich kann der vermischte durch die Zutaten 'schwerer' werden; so findet sich schon bei Celsus<sup>64)</sup> '*vinum leve, austerum*'.

Dieser Tatbestand einer nur recht lückenhaften Belegung von '\**vinum siccum*' in der Romania außerhalb Spaniens ist zum Teil daraus zu erklären, daß die alten Wörterbücher in ihren langen Listen nicht die allgemein gebräuchlichen, sondern die aus dem Rahmen fallenden Ausdrücke (von sehr ungewisser Verbreitung) auführen. Das ergibt sich, sobald man eine derartige Liste untersucht. Bei J.-B. de la Curne de Sainte-Palaye<sup>64a)</sup> finden sich etwa, nach Randle Cotgrave, A. Oudin und anderen zitiert:

*Vin de Bretigny* 'saurer Wein' ('Wein, der die Ziegen tanzen macht'). – *Vin de Nazareth* 'der zur Nase wieder herauskommt, wenn man beim Trinken lacht'. – *Vin de M<sup>r</sup> du Puits, vin de M<sup>r</sup> de Lafontaine* 'Wasser'. – *Vin théologal* 'guter Wein'. – *Vin des sergens, vin des valets* 'Trinkgeld'. In einzelnen Wörterbüchern geht es noch grobschlächtiger weiter, so bei A. Oudin<sup>64b)</sup>: *vin de lion* (d. i. Löwe) 'Wein, der den Menschen wütend macht'<sup>65)</sup> – *vin de cerf* (d. i. Hirsch) 'Wein der traurig und klagen macht' – *vin de pie* (d. i. Elster) 'Wein,

57c) vgl. Anm. 17.

57d) vgl. Anm. 51.

58) F. Godefroy, Dictionnaire de l'ancienne langue française... du IX<sup>e</sup> au XV<sup>e</sup> siècle, Band VII (Paris 1892). Das zeitlich anschließende Dictionnaire de la langue française du XVI<sup>e</sup> siècle von E. Huguet (Paris 1925 ff.) ist leider erst bis I erschienen.

59) a. a. O. (Anm. 37a) 843.

60) N. Tommaseo, Dizionario della lingua italiana, Bd. 7 (Turin 1916) 1848.

61) N. Zingarelli, Vocabolario della lingua italiana (7. Aufl., Bologna 1954) 1696 s. v. vino, 1421 s. v. secco.

62) Dicionário da língua portuguesa (11. Aufl., Lissabon und Rio de Janeiro 1948).

63) Dicionário contemporâneo da língua portuguesa (Lissabon o. J., 3. Aufl.) Bd. 2, 1068 und 1460: *o que nao é doce e tem un sabor firme e sao bzw. vinho muito forte, da boa qualidade e pouco açucarado.*

64) a. a. O. (Anm. 3) 4, 22.

64a) vgl. Anm. 52.

64b) vgl. Anm. 17.

65) Daneben gibt es noch einen *vin enragé*, ital. *vino storzato* 'Wein, der toll macht': A. Oudin a. a. O. (Anm. 17) 673.

der schwätzen macht' – *vin d'asne* (d. i. Esel) 'Wein, der einen in Gedanken stehen läßt' – *vin de pourceau* (d. i. Schwein) 'Wein, der kotzen macht' – *vin de renard* (d. i. Fuchs) 'Wein, der listig macht' – *vin de singe* (d. i. Affe) 'Wein, der lustig macht'.

Wie sehr die Bedeutungen wechseln, zeigt z. B. der Ausdruck *pomard* (1910) 'künstlich hergestellter Wein', *pommard* (1849) 'Bier', *pommard* (in der Normandie) 'Apfelwein'<sup>66)</sup>.

Aus dem Spanischen<sup>66a)</sup> könnte man etwa anführen: *vino cristiano* 'Wein, der Wasser enthält'. – *Vino de dos hojas* (d. s. Blätter) 'Zweijähriger Wein'. – *Vino de dos orejas* (d. s. Ohren) 'starker und guter Wein'. – *Vino del Santo* 'Wein von bester Qualität' usw. usw.

Wie sehr die Ausdrücke auseinandergehen, zeigt sich zum Beispiel darin, daß im Französischen ein *vin à deux oreilles* (= span. *vino de dos orejas*) der schlechte, *vin à une oreille* hingegen der gute Wein ist. Rabelais (I, 205) gibt dazu die Erklärung, daß man beim Trinken eines guten Weines den Kopf zur Seite (also ein Ohr) neige, beim Trinken eines schlechten ihn jedoch mit beiden Ohren senke!

Da offensichtlich das Ungewöhnliche zusammengetragen wurde, konnte sehr wohl ein allgemein gebräuchlicher Ausdruck übergangen werden. Gleichwohl möchte Verf. die Auffassung vertreten, das Schweigen des Italienischen und das weitgehende Fehlen von *vin sec* in den französischen Belegen bedeute, daß diese Bildung sich von einem bestimmten Gebiet ausgebreitet hat, also der zunächst nur geographisch begrenzt anzunehmende Ersatz von \**austerum* durch \**siccum* weder in Frankreich noch in Italien erfolgt ist. Einen Hinweis darauf gibt das Dictionnaire de Trevoux<sup>67)</sup>: *Sec, se dit quelquefois des liqueurs et des ruisseaux où il y a peu d'eau; lat. arescens. On appelle du vin sec, celui qui n'est point gras, ni onctueux. La meilleure qualité du vin d'Espagne, c'est d'être sec.* Und unter dem Substantiv 'le sec', das im allgemeinen einen sehr schweren und gesundheitsschädlichen Likör bezeichnet haben soll<sup>68)</sup>: *Le sec se dit aussi du vin d'Espagne, comme on l'a déjà remarqué ci-dessus. On dit aussi quelquefois du sec, pour dire, du vin d'Espagne.*

Dieses Zeugnis besagt, daß 'sec' zu sein eine besondere Eigenschaft spanischer Weine war – so hervorstechend, daß man einfach 'der Trockene' sagen konnte, wenn man spanischen Wein meinte. Darüber hinaus – und das kann im Hinblick auf den starken Export spanischer Weine, vor allem über den Hafen Bordeaux, nicht wundernehmen – berechtigt diese klare Aussage von 1743 uns, den Ursprung des franz. *vin sec* und seiner Entsprechungen in den übrigen romanischen Sprachen im spanischen *vino seco* zu suchen.

Im Hinblick auf die Ausführungen im fünften Teil des Beitrages sei festgehalten, daß diese spanischen Weine, welche die Bezeichnung *seco* führten, nichts mit den süßen Likörweinen zu tun haben: *vin de liqueur, se dit d'un vin doux et piquant, qui d'ordinaire se boit*

<sup>66)</sup> E. Chautard, *La vie étrange de l'Argot* (Paris 1931) 223.

<sup>66a)</sup> vgl. Anm. 56.

<sup>67)</sup> *Dictionnaire universel françois et latin, vulgairement appelé Dictionnaire de Trevoux* Bd. 5 (Paris 1743) Sp. 1416.

<sup>68)</sup> *Le sec est une des liqueurs fortes et violentes, dont l'usage est très-pernicieux à la santé* (ebenda).

*par ragoust à la fin du repas, et dont on ne fait point sa boisson accoustumée. Tels sont les Vins d'Espagne, de Canarie*<sup>69)</sup>. Sie fallen erst im Englischen – aus anderen Gründen – unter einer Bezeichnung zusammen.

Die Gärung spaltet den Zucker des Mostes in Alkohol (und Kohlendioxyd). Sie führt also vom süßen Most zu einem, wenn durchgegoren, herben Wein – wenigstens immer zu einem, der im Verhältnis zum Traubensaft herber ist. Daß zugleich mit dieser Erscheinung ein 'trockener' Geschmack auftritt, ist dem Wein eigentümlich. Die allgemeine Feststellung des Diccionario Castellano<sup>70)</sup> '*seco* dicese de la fruta que se ha desustanciado y quitado aquel sabor que le es natural' möchte Verf. daher nicht als den Ausgangspunkt der Geschmacksbezeichnung *seco* beim Wein, sondern als eine daraus abgeleitete Verallgemeinerung ansehen.

*Exkurs: vins doux, gras, onctueux, liquoreux.*

Das Gegensatzpaar *vino seco : vino dulce*, mit dem das Spanische *vinum austerum : vinum dulce* wiedergibt, findet sich im Französischen nur sehr bedingt; denn *vin doux* hat in großem Umfang die Bedeutung 'Traubensaft, dessen Süße erhalten geblieben ist'; also 'Most'<sup>71)</sup>. Diese Praxis hat, wie einleitend ausgeführt ist, eine alte Geschichte. So sagt auch das Dictionnaire de Trevoux<sup>72)</sup>: '*Vin doux, est le vin qui n'a point bouilli, ou celui à qui on a conservé sa douceur comme on fait au vin bourru. Mustum. De même du cidre doux, qu'on nomme aussi absolument du doux.*' *doux* ist aber nicht auf Most beschränkt, sondern es konnte auch für Wein gelten; daher in der gleichen Quelle: '*On dit d'un vin agréable et fumeux, qu'il est doux et traitre.*' Aus dem Grand Vocabulaire François<sup>72a)</sup> erfahren wir: '*Ce suc lorsqu'il est nouvellement exprimé et avant qu'il ait commencé à fermenter, se nomme moût, et en langage vulgaire, vin doux.* Um 1760 jedenfalls war also *vin doux* 'Most' ein Ausdruck der Vulgärsprache. Die gleiche Quelle sagt an späterer Stelle: '*On appelle, Vin doux, du vin qui n'a point encore cuvé. Vin bourru, du vin blanc nouveau qui n'a guère cuvé et qui se conserve doux. Vin bourru* wird ebenso im Dictionnaire de l'Académie<sup>73)</sup> als junger weißer Wein erklärt, der kaum gegoren hat und sich im Faß während einiger Zeit süß hält. Es wird nicht mitgeteilt, ob die Gärung wie bei dem *semper mustum* der Römer durch Luftabschluß und Kälte unterdrückt oder durch Beimischungen verhindert wurde.

Um mit Sicherheit anzugeben, daß Wein (und nicht Most) gemeint ist, treten daher statt *doux* andere Wörter ein. So stellt das Dictionnaire de Trevoux dem *vin sec* den *vin gras ou onctueux* gegenüber (vgl. oben lat. *pingue vinum*). *vin gras* ist der *von Natur* süße Wein, so wie *figues grasses* von natürlicher Süße sind. *Vin gras* reiht sich in die Flüssigkeiten ein, die mit der Zeit dicker werden: *de l'huile grasse, de l'encre grasse*. 'Ces vins sont toujours à s'en

<sup>69)</sup> Dictionnaire des Arts et des Sciences, par M. D. C. de l'Académie Française (Paris 1694).

<sup>70)</sup> P. Esteban de Terreros y Pando, Diccionario Castellano con las voces de ciencias y artes... (Madrid 1786–1788).

<sup>71)</sup> Die Bezeichnung von Most als Wein findet sich auch im ital. *vino vergine*.

<sup>72)</sup> (Anm. 67) Bd. 2, Sp. 1365.

<sup>72a)</sup> vgl. Anm. 53.

<sup>73)</sup> Dictionnaire de l'Académie Française 2 (Brüssel 1835) 606.

graisser' übersetzt Mozin etc.<sup>73a)</sup> Weine, die leicht schwer werden. Ein Wein, der reich an Extraktstoffen, vor allem an Glycerin, ist, verdient die Bezeichnung 'ölig'; sein Kennzeichen sind die Schlieren ('Kirchenfenster') im Glas. Dadurch ergibt sich die Unterscheidung von *gras* und *onctueux*: 'Les gourmets appellent vin sec, du vin qui n'est ny gras ny onctueux', sagt das Dictionnaire von 1694<sup>73b)</sup>. Das ist sehr gut beobachtet: 'trockener' Wein ist weder süß noch glyzerinreich (ölig). Ebenso im Grand Vocabulaire<sup>74)</sup>: *sec* . . . se dit aussi par opposition à moite, à onctueux, à gras, etc. Avoir le gosier sec, la gorge sèche, la peau sèche . . . On dit, que du vin est sec, pour dire, qu'il n'a point de liqueur.

Es gibt noch ein drittes Wort für den 'süßen' Wein. Hatzfeld-Darmesteter<sup>75)</sup> sagen, ein *vin sec* sei ein solcher, *qui n'est pas liquoreux*, und wiederum vom *vin sec*, er sei ein *vin, qui n'est pas sucré*. Demnach hätte man die Reihe *vin doux* 'Most', *vin gras* 'Wein von natürlicher Süße', *vin liquoreux* 'gesüßter Wein'. Das Dictionnaire de l'Académie<sup>76)</sup> kennzeichnet *liquoreux* als *qui est comme de la liqueur* und fügt hinzu: 'Il ne se dit guère que de certains vins qui ont une douceur particulière, comme les vins muscats et quelques autres: *des vins liquoreux, boisson trop liquoreuse. sec* 'herb' steht also im Gegensatz zu den süßen sowohl wie den gesüßten Weinen, wenigstens im Französischen. Dagegen sind im Spanischen diese beiden unter *vino dulce* vereinigt, das dementsprechend durch das Wörterbuch der Kgl. Akademie<sup>77)</sup> erklärt wird als 'el quietiene este sabor porque se lo da la uva o porque está aderezado con arrope', der von der Traube her süß, oder weil er mit Sirup zubereitet ist. Für die verschiedenen Möglichkeiten des Süßens hat es gewiß noch andere Ausdrücke gegeben. A. Oudin<sup>77a)</sup> vermittelt zum Beispiel *vin bruslé* als 'mit Zucker zugerichteten' Wein. Dem Wort nach ist es eher ein durch Erhitzen süßgehaltener *vin cuit*.

Der Kreis ist, soweit die Belege es gestatten, geschlossen. In Spanien ist das Gegensatzpaar *vino dulce* : *vino seco* synonym neben das ältere *vino dulce* : *vino austero* eingetreten, und *austero* nahm die Bedeutung *áspero* an. Dieselbe Entwicklung vollzog das französische *austère*, so daß auch dort *vin sec* dem *vin austère* nachrückte; ohne allerdings zunächst den Klang spanischer Herkunft zu verlieren. Nach und nach hat sich \**siccum* in der gesamten Romania zur Bezeichnung eines Weines mit herbem Geschmack durchgesetzt.

## 5. E n g l i s c h s a c k.

Spanische Weine haben seit dem 16. Jahrhundert die Bezeichnung *wyn seake, wyne seck, vyne sekk* geführt, woraus sich unter Fortlassung des Wortes 'Wein' ein substantiviertes Adjektiv *the sack* (so z. B. sehr häufig bei Shakes-

<sup>73a)</sup> vgl. Anm. 55.

<sup>73b)</sup> vgl. Anm. 69.

<sup>74)</sup> (Anm. 53) Bd. 26 )Paris 1773).

<sup>75)</sup> A. Hatzfeld - A. Darmesteter, Dictionnaire général de la langue française du commencement du XVIIe siècle jusqu'à nos jours (Paris 1888 ff.) 2245.

<sup>76)</sup> (Anm. 73) 133.

<sup>77)</sup> Diccionario de la lengua castellana, compuesto por la Real Academia Española (1 1780, 2 1783).

<sup>77a)</sup> vgl. Anm. 17.

peare) entwickelt hat<sup>78</sup>). Die Verkürzung kann im Englischen selbständig vorgenommen oder einer der romanischen Sprachen nachgebildet sein (vgl. franz. *le sec*). Da *sack* häufig mit einer weiteren Herkunftsbezeichnung (wie *sherris-sack* 'Sherry') versehen wird, konnte sich die Kurzform im Englischen am ehesten aus derartigen Zusammensetzungen (wie span. *el [vino] seco de Jerez*, *el [vino] seco de las Canarias* o. ä.) entwickeln.

Bei der (allein erwägenswerten) Ableitung von einer romanischen Form (vgl. span. *vino seco*) kann engl. *sack* mit seit 1600 durchgehendem – a – nicht als lautgesetzliche Entwicklung angesehen werden. Wahrscheinlich hat das Wort *sack* 'Sack' eingewirkt, von dem im 16. Jahrhundert eine provinzielle Form *seck* bestand: *seck* 'Wein' wäre nach dem Vorbild von *seck/sack* 'Sack' ebenfalls in *sack* 'verbessert' worden<sup>79</sup>). Daß die frühen Schreibungen ursprüngliches – e – bestätigen, geht aus den Belegen in Anm. 78 hervor.

Der englische Weinhandel lag ursprünglich in den Händen der Weinerzeuger der Gascogne und des Bordelais. Nur die Häfen von Bayonne und Bordeaux durften benutzt werden<sup>80</sup>). Schon 1154 wurden Bordeaux-Weine nach

<sup>78</sup>) A New English Dictionary (NED), Bd. 8, 2 S. 10. Belege in Auswahl: *et in vino Clareto et le Wyn seake* (Extracts from the account rolls of the abbey of Durham [edited by the Surtees Society Newcastle 1898–1901] 691 zum Jahr 1536/1537). – *ane bot of wyne seck* (Extracts from the council register of the Burgh of Aberdeen, edited by Spalding Club [Aberdeen 1844–1848] zum Jahr 1558). – *Burdeous vyne gave V shilling the pynt and vyne sekk VII shilling* (Robert Lindesay of Pitscottie, The historie and cronicles of Scotland 1578, edited by the Scottish Text Society [S. T. S.] Edinburgh 1898–1899). – *for a gallon of clarett wyne and seck and a pound of sugar* (aus einer Rechnung des Stadtkämmerers von Worcester über seine Auslagen für das Jahr 1592). – *a cup of good sherry Sacke, Malago, or Canary* (J. Hart, The Anatomic of urines Nr. 1, v. 45 [London 1625]); aber bereits 1622: *Since the Spanish Sacks have been common in our Tavernes . . .* (Sir Richard Hawkins, Observations in his voyage into The South Sea 1593 [publ. 1622, edited by the Hakluyt Soc. (London 1847)] 44,103).

<sup>79</sup>) Hingegen ist kein Einfluß des altfranz. *vin de sac* 'saccatum, vin de buffet, vin de sac' (vgl. althochd. *sacwîn*, mittelniederd. *sacwijn*) anzunehmen. Diese falsche Etymologie findet sich schon 1709 ('*Secq* heißen, weil man selbigen in ledernen Säcken oder Schläuchen verwahrt') im: Sentiment von Fürtrefflichkeit, Unterscheid, Nutzen und Wirkungen des Rheinweins, nebst einer Methode, wie selbiger in allen Kranckheiten zum kräftigsten Präservativ an statt warmer Bäder und Sauerbrunnen zu gebrauchen sey (Magdeburg 1709) 16; wohl nach J. V. Kauppers, Diss. Phys.-Medica de natura et praestantia vini Rhenani in medicina (Halle 1703) (wird auch unter dem Namen des Professors F. Hofmann zitiert) 8: 'vinum Malacense, sive *vinum Secco* germanice *Sect* forte quod in Saccis vel utribus in Hispania circumferatur, vino canarino est pingius.' Vgl. auch F. v. Bassermann-Jordan (Anm. 6) 866 f.

Auch diese Vermutung, man habe die spanischen Weine in 'Säcken' transportiert oder aufbewahrt, ist nicht begründet. Derartige Säcke, also Weinschläuche (lat. *uter*) heißen im Spanischen *borracha* (*bota*), nicht *saco*, und die englischen Zeugnisse besagen, daß der *vyne seck* in pipes oder butts, nicht aber in 'sacks' eingeführt worden sei. – Daß es heute einen *Sherry Dry Sack* in großem Umfang als Exportartikel gibt, bei dem die Flasche in einen Sack gesteckt ist, dürfte von dem Namen 'Sack' in seiner Doppelbedeutung aus zu erklären und ein moderner Brauch sein.

<sup>80</sup>) 'A statute against annullers of judgements of the King's Court', 27 Edward III statute 1 (1353): 'Ensement acorde est & assentu q̄ nul Marchant Engleis, ne nul de ses s'vantz ou aut's de p eux, naille en Gascoigne a demorer nautre neit illoeqes demorant, p̄ faire bargain ou achate de vins p̄ q̄conq colour, devant le temps de vendenge ou de [reik], cest assavoir avant q̄ cōe passage se face p̄ quere vins illoeqes; et q̄ nul nachate ne ne bargain p̄ lui ne p̄ autre vins, fors soulement en les ports de Burdeux & de Baioñ, s̄ les peines & forfaitres p̄ scheinement avantdites: et si nul soit trove illoeqes fesant au contraire, soit pris & arestu, p̄ le

England eingeführt. 1350 wurden allein aus diesem Hafen 13 429 Tonnen Wein nach England verschifft. Zur gleichen Zeit läßt Geoffrey Chaucer im Prolog der 'Canterbury Tales' auch den Piraten auftreten, für den es sich lohnte, die Garonne hinaufzufahren und Wein zu rauben, 'während der Kaufmann schlief' (*ful many a draught of wyn had he y-drawe from Burdeux-ward, whyl that the chapman sleep* (Ausgabe Skeat, Band 3 [London 1906] 11). Im Jahre 1372 sah man eine Flotte von nicht weniger als 200 englischen Kaufahrtsschiffen im Hafen von Bordeaux, die Wein laden wollten. 1381 (im fünften Regierungsjahr Richards II.) wird durch Gesetz ohne ersichtlichen Grund das Ausschanken von süßen oder von Klarettweinen<sup>81)</sup> in England vor dem nächsten St. John's-Tag verboten, im folgenden Jahr aber gesetzlich der Verkauf aller süßen Weine<sup>82)</sup> im ganzen Königreich freigegeben. Die 'süßen' sind offensichtlich den 'Klarettweinen' (*vin clairet*) gleich: mit beiden sind schlechthin die *französischen* Weine gemeint. 1526 teilt jedoch H. Boece mit, daß in Schottland die *Weine aller südlichen Länder* ebenso bekannt seien wie in England<sup>83)</sup>.

Im 14. und 15. Jahrhundert wurden von den Kanarischen Inseln wohl noch keine Weine, sondern nur Zucker nach England eingeführt<sup>84)</sup>. Die besten Dessertweine gingen damals (und auch noch im 16. Jahrhundert) unter dem Namen Malvasier, hätten füglich aus Napoli di Malvasia auf Morea (oder Monembasia in Epidaurus?) kommen müssen. Es unterliegt aber keinem Zweifel, daß dem Malvasier das gleiche geschehen ist wie in unseren Tagen etwa dem Kalterer-See-Wein: Malvasia lieh seinen Namen, damit ein besserer Preis erzielt werden konnte, während die Herstellung der 'Malvasier' vornehmlich in Spanien geschah. Nichols<sup>85)</sup> sagt von Teneriffa rundheraus: 'Die Insel bringt drei ausgezeichnete Weinsorten hervor: Canarienwein, Malvasier und Verdone, welche sämtlich unter dem Namen *sac* in den Handel kommen.' Ebenso macht G. Glas in seiner 'Geschichte der canarischen Inseln'<sup>86)</sup> keinen Unterschied zwischen canarischem *sac* und Malvasier. Es ist also wahrscheinlich, daß die Engländer mit den spanischen Weinen zunächst unter dem Namen Malvasier Bekanntschaft gemacht haben.

Nach und nach traten die spanischen Weine auch unter eigenem Namen auf. 1526 werden Weine von den Kanarischen Inseln erwähnt. Gegen das Ende der Regierungszeit der Königin Elisabeth waren die Engländer offensichtlich

Seneschal de Gascoigne ou le Conestable de Burdeux, & le corps maunde en Englet're a la Tour de Londres: et q̄ meisme le Seneschal ou Conestable c'tifie au Roi en sa Chancellerie des nouns de tieux arestuz, & de lour meist's & compaignons ensemblement od tout le fait' (Statutes of the Realm 1 [1810] 331 mit Übersetzung). Darüber ausführlich A. Simon, The History of the Wine Trade in England (London 1906) 205 f.

<sup>81)</sup> *vin douce ou clarre.*

<sup>82)</sup> *aliqua vina dulcia.*

<sup>83)</sup> H. Boece, History of Scotland: Exquiruntur vina non per Galliam modo, quae prope modum jam sordent, sed per Hispaniam, Italiam, Graeciamque...

<sup>84)</sup> A. Henderson (Anm. 8) 326.

<sup>85)</sup> Astle's Voyages, Bd. I 541. (Zitiert nach A. Henderson, The history of ancient and modern wines [London 1824] 300).

<sup>86)</sup> zitiert nach A. Henderson (Anm. 85) 300. Es handelt sich um J. de Abreu de Galindo, The history of the Canary Islands, translated from a Spanish manuscript by George Glas, London 1764.

mit mehreren spanischen Weinen vertraut geworden, und die 1532 bei Heinrich VIII. erwähnten *sakkes* stammten teilweise aus Spanien selbst, teilweise von den Kanarischen Inseln. In diesem Dokument ist allerdings von 'sakkes oder anderen süßen Weinen' die Rede, und ein von Christopher Merret 1675 herausgegebenes 'Mystery of vintners' enthält ebenfalls ein Rezept zur Beseitigung der Schärfe usw. des *sac* und Malaga, sowie anderer süßer Weine. Es ist aber nicht zu übersehen, daß süße Weine anderer Länder, z. B. die französischen, nicht als *sacks* bezeichnet werden, und es geht aus den bei A. Henderson<sup>87)</sup> zitierten Quellen hervor, vor allem aus Tobias Venner<sup>88)</sup>, daß der *sack* erst durch in England vorgenommene Zuckering süß wurde, von Hause aus also trocken (*vino seco*) war<sup>89)</sup>.

In dieselbe Richtung weist ein Hinweis von R. Hawkins<sup>90)</sup> auf die in Spanien bis heute geübte Sitte, die Beeren, die trockene Weine ergeben, vor dem Pressen mit Gips und gebranntem Kalk zu überstreuen. Hawkins sagt: 'Da die spanischen *sacks*, die, der größeren Haltbarkeit wegen, bei der Herstellung mit Kalk vermischt werden, in unseren Weinschenken stark verkonsumiert worden sind, braucht man sich nicht zu wundern, wenn der Blasenstein, die Wassersucht, das Tollfieber und andere Krankheiten, die vor die Einführung jener Weine in England unbekannt waren, jetzt bei uns einheimisch sind.'<sup>91)</sup>

Die Sitte, säurereiche und herbe Weine mit Honig oder Zucker und Gewürz zu vermischen, haben wir eingangs bereits bei den Griechen und Römern angetroffen. Solche Weine wurden im Mittelalter als 'Piments' bezeichnet (vielleicht, weil sie von den *Pimentarii* 'Apothekern' zubereitet wurden) und haben vielfach die Stellung eines Likörs gehabt. Le Grand<sup>92)</sup> sagt, man habe es als die höchste Kunst betrachtet, 'wenn das Getränk die Stärke und den echten Geschmack des Weins mit der Süße des Honigs und dem Wohlgeruch der köstlichsten Gewürze' verbunden habe. Bereits das Konzil von Aachen (817) verbot den Genuß des Piments den Klostergeistlichen, außer an hohen Festtagen. Bis in unsere Tage haben sich der Bischof mit seinen Abarten<sup>93)</sup> und der Wermutwein als Gewürzweine erhalten. Das Mittelalter kannte nicht unseren Begriff der 'Naturreinheit', und Zusätze zum Wein waren, sofern sie nicht die Gesund-

<sup>87)</sup> (Anm. 26) 343.

<sup>88)</sup> *Via recta ad vitam longam*, also the true use of our famous bathes of Bathe, 1628, 22–24: 'Manche lieben den *sack* mit Zucker zu trinken, andere nicht . . . Wenn man den *sack* ohne Zusatz trinkt, so ist er sehr feurig und durchdringend. Durch den Zucker wird seine Hitze etwas gemildert und zugleich die durchdringende Kraft verzögert. Wir können also folgern, daß reiner *sack* denjenigen Leuten am besten zusage, die einen kalten Magen haben und Verstopfungen des Magens und der Gedärme ausgesetzt sind. Wer aber an solchen Verstopfungen nicht leidet und wegen der Durchdringungskraft des *sack* leberkrank werden könnte, der trinkt ihn am besten mit Zucker.'

<sup>89)</sup> Nach englischen Quellen hießen die *sacks*, wenn sie gesüßt und mit Eiern und anderen Ingredienzien zu einer Art Punsch vermischt waren, auch *burnt* oder *mulled sack*.

<sup>90)</sup> *Observations on a Voyage into the South Sea* (London 1622); zitiert nach A. Henderson (Anm. 8).

<sup>91)</sup> 'Übrigens', fügt Sir Richard hinzu, 'verlieren wir alle Jahre durch den Weinhandel mit dem Ausland 2 Millionen Kronen.' Zitiert nach A. Henderson (Anm. 8).

<sup>92)</sup> *Vie privée des François* Bd. 3, 66.

<sup>93)</sup> Nach alten Zeugnissen heißt ein feiner Burgunder oder Médoc mit Zucker und Pomeranzen 'Bischof'. Wird statt rotem Wein guter alter Rheinwein genommen, so heißt das Getränk 'Kardinal', und wird stattdessen Tokayer verwendet, führt es gar den Namen 'Papst'.

heit bedrohten<sup>94</sup>), allgemein gestattet<sup>95</sup>). Das gleiche gilt, wie hier eingefügt sei, für Deutschland, wo bis hinauf nach Mecklenburg, Pommern und Ostpreußen Weine wuchsen, über deren sauren Geschmack kein Zweifel bestehen kann. Alle diese Weine waren lediglich Grundstock für (heiße) Süßgetränke, und erst die Forderung, den Wein unvermischt zu trinken, hat der norddeutschen (wie der englischen) Rebkultur den Tod gegeben.

Die Herleitung von *sack* aus *vin sec* oder *vino seco* 'herber Wein' wird also durch die Tatsache, daß er in England meist süß genossen wurde, nicht in Frage gestellt. Die ursprüngliche Bedeutung dürfte der des heutigen *dry wine* entsprochen haben: '*wine free from sweetness and fruity flavour.*' Es dürfte weiter – nicht nur aus sprachlichen Gründen – sicher sein, daß das spanische Wort zugrunde liegt; denn französische Weine werden, wie wir sahen, nie als *sacks* bezeichnet; *sack* hingegen wird teilweise durch den Zusatz 'Spanish' verdeutlicht, teilweise auch als *sherris-sack* 'Sherry' (z. B. in Shakespeares 'Heinrich IV.:')<sup>96</sup>) wiedergegeben und weitgehend synonym mit Sherry gebraucht<sup>97</sup>). Daneben bestand die Bezeichnung *canary-sack* 'Canariensekt' (vgl. für das Deutsche unten S. 208), dessen Beschreibung bei T. Venner<sup>97a</sup>) sehr wichtige Aufschlüsse für den *sack* im allgemeinen gibt: 'Der *Canariensack*, der seinen Namen von den Inseln hat, von denen er kommt, wird von manchen ein *Sack* mit dem Epitheton 'süß' genannt<sup>98</sup>); doch ist das sehr unzutreffend. Denn der *Canariensack* unterscheidet sich vom richtigen *sack* nicht nur durch seine Süße und seinen angenehmen Geschmack, sondern auch durch seine Farbe und Zusammensetzung. Er ist nämlich weder so weiß noch so dünn wie der *sack*, daher nährender und weniger durchdringend. Kalten Konstitutionen sagt er am besten zu; denn dieser Wein erhitzt den Körper schnell und ist deshalb besonders für junge hitzige und choleriche Leute höchst schädlich<sup>99</sup>). Noch zu Beginn des 17. Jahrhunderts war also in England wohlbekannt, daß der *sack*

<sup>94</sup>) Wie etwa Bleisalze, um Weinen mit Essigstich einen erträglichen Geschmack zu geben.

<sup>95</sup>) Vgl. Shakespeare, *The history of Henrie the fourth*, 1598, II. Akt, 4. Szene, V. 516: '*If sacke and sugar be a fault, God helpe the wicked*' (Wenn *sack* mit Zucker Unrecht ist, helf' Gott den Sündern).

<sup>96</sup>) *A good sherris-sack has a two-fold operation in it* (The second part of *Henrie the fourth* IV. Akt, 3. Szene, V. 104; zitiert nach der Quarto-Ausgabe).

<sup>97</sup>) Bei Beschreibung der zweiten Eigenschaft heißt es daher in der eben zitierten Stelle (IV. Akt, 3. Szene, V. 110) nur noch: *the second property of your excellent sherris is . . .*

<sup>97a</sup>) vgl. Anm. 88.

<sup>98</sup>) John Fletcher, *Rule a Wife and have a Wife*, V. Akt: *Give me a cup of sack – an ocean of sweet sack!* (Dieses Stück, im Zitat irrtümlich Shakespeare zugeschrieben, erhielt 1624 die Lizenz zur Aufführung und wurde 1640 in Oxford gedruckt).

<sup>99</sup>) Vergleiche auch James Howell, *Epistolæ Ho-Eliañæ: familiar letters domestic and forren* (London 1645), Teil 2, 60. Brief: 'Von französischem Wein läßt sich sagen, daß er das Fleisch im Magen gleichsam einpökele, während der Canarienwein dessen Verdauung befördert und nicht nur gutes Blut macht, sondern auch bei seiner dicken klebrigen Beschaffenheit Nahrungsstoffe liefert. Von diesem Wein gilt mehr als von jedem andern die scherzhafte Induktion: Guter Wein macht gutes Blut, gutes Blut macht gute Laune, gute Laune macht gute Gedanken, gute Gedanken machen gute Werke, gute Werke machen, daß man in den Himmel kommt; folglich muß man guten Wein trinken, um in den Himmel zu kommen. Wenn das wahr ist, so gelangen auf diesem Wege gewiß mehr Engländer in den Himmel als andere Leute; denn es wird wohl nach England mehr Canarienwein gebracht als nach der ganzen übrigen Welt.'



von Hause aus ein herber (*vino seco*), heller, dünnflüssiger (also nicht *gras* oder *onctueux*) spanischer Wein war. Mit Recht bemerkt A. Henderson<sup>100</sup>) (wenn auch mit unbefriedigender Begründung), daß die meisten *sacks* in der Jugend süßer waren als im Alter, und daß deshalb so häufig 'old sack' verlangt wird<sup>101</sup>) – im Gegensatz zu dem Säureabbau, der im allgemeinen Weine mit zunehmendem Alter süßer erscheinen läßt. Der dem Sherry so typische Trockengeschmack beruht ja zu einem wesentlichen Teil auf absichtlich herbeigeführter Luftberührung (*goût d'évent*). Diese vermeidet man bei anderen Weinen, in früheren Zeiten wird sie sich aber häufig genug unabsichtlich eingestellt haben.

Auf die Dauer wandelte der Begriff *sack* sich immer mehr von einer Geschmacks- zu einer geographischen Bezeichnung. Der Name *sweet sack* wurde dann allen Weinen von ähnlicher Stärke und Farbe gegeben, auch wenn sie bereits von Hause aus süßen Charakter hatten<sup>102</sup>). *Im 17. Jahrhundert wurde sack zur Bezeichnung für alle starken weißen*<sup>103</sup>) *Südweine*; zum Unterschied einmal von den Rheinweinen, zum anderen von den (französischen) Rotweinen<sup>104</sup>).

## 6. Deutsch *Sekt* 'spanischer Wein'.

Mit dem Wort 'Sekt' war die Bedeutung 'Schaumwein' zunächst nicht verbunden, sondern es bezeichnet 1647 bei A. Olearius<sup>105</sup>) (*der Seck*) einen süßen Likörwein. 1682 findet sich bei La Zelande und 1699 bei Chr. Hofm. v. Hoffmannswaldau<sup>106</sup>) *Canarisec*, das ebenso wie engl. *canary sack* (oben S. 207) einen deutlichen geographischen Hinweis gibt. Mit angetretenem *-t* heißt das Wort 1663 bei J. G. Schottelius *Sect*<sup>107</sup>) und 1673 bei Chr. Weise<sup>108</sup>) *Seckt*.

<sup>100</sup>) (Anm. 26) 348.

<sup>101</sup>) Pasquil's palinodia and his progress to the tauerne, London 1619 (edited by Alexander B. Grosart in den Occasional issues of unique or very rare books, London 1877).

<sup>102</sup>) Ein Rezept für 'English sack' findet sich noch 1807 in: J. Davies, The Innkeeper and Butler's guide or a directory in the making and managing of British wines together with directions for the managing, colouring and flavouring of foreign wines and spirits... (Leeds 1807) 4 (Ausgaben London 1808 und 1820).

<sup>103</sup>) Es ist allerdings nicht auszumachen, ob die *sacks* ursprünglich weiß oder leicht gefärbt (*vin gris*, *fauvelet*, *rosé* oder dergl.) waren, das heißt von roten Trauben hell abgekeltete Weine.

<sup>104</sup>) The Century Dictionary Bd. 28, 5292 s. v. sack. – Die französischen Weine dürften weitgehend unter *Claret* verstanden sein (das also nicht nur Schillerwein bezeichnete: *For claret and sack they did not lack. So drank themselves good friends* (Francis J. Child, English and Scottish ballads (Boston [Mass.] 1857–1859) 5, 211). Heute bezeichnet engl. *claret* einen roten Bordeauxwein. Über *Claret* ausführlich F. v. Bassermann-Jordan (Anm. 6) II<sup>2</sup> (1923) 865 mit Angabe aller älteren Literatur. Der Name *Claret* soll ursprünglich den mit Honig versetzten gekochten Wein (vgl. engl. *clarry*) bezeichnet haben (a. a. O. I<sup>2</sup> 436; Caesarius, Ad Reg. Prum., 448: *de melle isto conficitur claretum*. – Burchard [Burkardus], Liber de Casibus Monasterii S. Galli in Alamannia (ed. M. Goldast Alamannicorum Rerum Scriptores 1, 1606) c. 14: (*Clareto permixto toxica*). Nach der Herkunft von lat. *clarus* wurde ursprünglich ein gelber oder rötlicher, das heißt ein weder weißer noch roter Wein bezeichnet; darüber The Oxford English Dictionary 2 (Oxford 1933) 461 s. v. *claret*.

<sup>105</sup>) Adamus Olearius, Neue orientalische Reisebeschreibung (Schleßwig 1647) 5,2. Vgl. z. B. Fr. L. K. Weigand – H. Hirt, Deutsches Wörterbuch<sup>5</sup> (Gießen 1910) s. v. Sekt.

<sup>106</sup>) Spitzbuben 59 bzw. Hochzeitsgedichte 10.

<sup>107</sup>) J. G. Schottelius, Teutsche Sprachkunst (Braunschweig 1641). Die 1663 erschienene,

Dieses *-t* hat zur Konstruktion eines lat. \*vinum siccatum 'aus abgewelkten Trauben bereiteter Wein'<sup>109</sup>) geführt; und es ist anzunehmen, daß schon ältere Deutungen wegen des deutlichen Anklangs an franz. *sec* 'siccus' von der gleichen Vorstellung ausgegangen sind<sup>110</sup>). Das *-t* von *Sekt* beruht jedoch auf dem gleichen Vorgang wie in *Axt*, *Habicht*, *Saft*, *Papst*, *Palast* usw.: es stammt aus der sprachlichen Unsicherheit von Mundarten, in denen auch stammhaftes *-t* verstummt war.

Es ist den Deutern allerdings zugute zu halten, daß der ausgesprochen süße Geschmackscharakter des 'Secks' den Begriff des 'Truckenbeerweins' (so schon 1747<sup>111</sup>) nahelegte, zumal span. *vino seco* und ital. *vino secco* ebenso etymologisiert wurden. Dieser Begriff hält sich auch für dt. *Sekt* bis in das Schrifttum der Gegenwart<sup>112</sup>), obgleich kein altes Zeugnis dt. *Sekt* so definiert, und obgleich schon eine Quelle von 1757 *vino sec(c)o* als einen Wein bezeichnet, der als Most nicht mit Wasser vermischt worden sei, welches Verfahren zu jener Zeit in Spanien sehr gebräuchlich gewesen sein soll<sup>113</sup>). Diese Deutung von *vino seco* als 'unvermischter Wein' erscheint zu jener Zeit so zutreffend, daß der Bearbeiter eine unmittelbare Kenntnis gehabt haben muß.

Soweit die Quellen etwas darüber aussagen, was *Sekt* bedeutet, führen sie auch auf spanischen Wein, aber auf einen süßen eher als einen herben. Dieser Tatbestand in Verbindung damit, daß man – genau wie im Englischen – 'Sekte' von Jerez, von den Kanarischen Inseln, von Malaga und von Las Palmas unterschied, hätte den Blick auf engl. *sack* lenken müssen, zumal die mutmaßliche Zeit der Übernahme, das 16. oder 17. Jahrhundert, wie wir oben sahen, die Blütezeit der englischen *sacks* war. Demgemäß übersetzen Schlegel und Tieck (1825–1833) *a cup of sack* gewöhnlich mit 'ein Glas *Sekt*' und geben damit den Bedeutungsgehalt von *sack* bei Shakespeare genau wieder. Wenn Ludwig Tieck die Shakespeare-Stelle 'good sherris-sack . . .' (oben S. 207) übersetzt mit 'Ein guter spanischer *Sekt* . . .', so darf man ferner schließen, daß um 1830 in Deutschland unter *Sekt* vornehmlich Sherry verstanden wurde – auch das entspricht der oben S. 207 festgestellten Synonymität von *sack* und *sherry* im Englischen. Sherry ist aber nicht einer der süßen, sondern er gehört zu den trockenen spanischen Weinen. So darf die Definition des Brockhaus-Lexikons

---

hier zitierte dritte Auflage ist unter besonderem Titel 'Ausführliche Arbeit von der Teutschen Haubtsprache' herausgekommen.

<sup>108</sup>) Die drei ärgsten Erznarren der ganzen Welt (Abdruck Halle 1878) 191. Im Teutsch-lateinischen Wörterbuch von J. L. Frisch (Berlin 1741) wird als richtige Form *seck*, als gewöhnlich gedruckte *sect* angegeben.

<sup>109</sup>) R. Schultze, Geschichte des Weines und der Trinkgelage (Berlin 1867) 86.

<sup>110</sup>) Der vollkommene Weinkellermeister (Frankfurt 1820) 13.

<sup>111</sup>) J. H. Zedler, Großes vollst. Universal Lexicon aller Wissenschaften und Künste . . . Berg-Wein-Ackerbau . . . (64 Bände) (Leipzig und Halle 1731 ff.): Bd. 54, 1747, 414.

<sup>112</sup>) Z. B. H. Hirt, Etymologie der neuhochdeutschen Sprache<sup>2</sup> (München 1921) s. v.: 'Sekt' ist ursprünglich 'süßer Likörwein' von span. *vino seco* 'Trockenbeerwein'. Ähnlich z. B. J. C. A. Heyse, Fremdwörterbuch, 17. Aufl. von O. Lyon (1896) 770; – G. Weiß, Die deutsche Sektindustrie (1931) 2 f. – Weigand-Hirt (Anm. 105) unter Sekt: 'Trockenbeerwein', schwerer gelber, aus fast trockenen Trauben gepreßter Südwein.'

<sup>113</sup>) Großes und vollständiges oeconomico- und physikalisches Lexicon, sowohl vor große Herren, als Privatpersonen (Leipzig 1749 ff.; 8 Bände); Bd. 8 (1757) 2288; vgl. F. v. Bassermann-Jordan a. a. O. 2<sup>2</sup>, 866.

von 1819<sup>114</sup>) alles Vertrauen für sich beanspruchen: 'Den Namen *Sect* führen gewisse starke spanische Weine, besonders der in Sevilla gebaute weiße köstliche Xereswein, teils süß (unter dem Namen Paxaret bekannt), teils etwas bitter und magenstärkend.'<sup>115</sup>)

Die deutschen Getränkeamen in ihrer Gesamtheit sind ein Spiegel sprachlicher Überfremdung. Die höfische Gesellschaft des Mittelalters verfügte, wie wir wissen, über eine große Zahl von Getränken und Bezeichnungen dafür. Davon haben sich – das ist sehr erstaunlich – nur *Met*, *Wein* (römischen Ursprungs<sup>116</sup>), *Bier*, *Branntwein* (zuerst 1350 in Frankfurt erwähnt<sup>117</sup>) und *Malvasier* (mhd. *malfasier*, nach der Stadt) erhalten. Erst nach 1600 sind in das Deutsche gekommen<sup>118</sup>): *Absinth* (19. Jahrh.); *Arrak* (um 1600); *Benediktiner*; *Champagner* (1727 *Champagnier wein*<sup>119</sup>), von Goethe noch 1808 als *Champagnerwein* bevorzugt<sup>120</sup>); *Chartreuse*; *Franzbranntwein* (1716); *Grog* (19. Jahrh.); *Kaffee* (17. Jahrh.); *Kakao* (1598); *Kardinal* (1791); *Bischof* (18. Jahrh.); *Kognak* (1787); *Likör* (1776); *Limonade* (1687); *Portwein* (18. Jahrh.); *Punsch* (18. Jahrh.); *Rum* (18. Jahrh.); *Schokolade* (1678); *Sekt* (1647, s. oben); *Tee* (1706); *Whisky* (1834); *Zider* (1753); allenfalls auch *Boullion* (1715)<sup>121</sup>).

Neben einer eindeutig französischen Wortgruppe steht eine orientalische, die etwa durch *Limonade* (pers. *līmūn* 'Zitronenbaum'), *Arrak* (arab. *‘araq* 'Saft'), *Kaffee* (arab. *qahwa*), auch *Alkohol* (zuerst 1597 *alcool vini*, geht zurück auf arab. *alkohl* 'Bleiglanz') vertreten ist. Mexikanischen Ursprungs sind *Kakao* aus mex. *cacaua* und *Schokolade* aus mex. *chocollatl*. Neben diesen ist das Englische stark vertreten mit *Grog*, wohl auch *Bischof*, *Kardinal*, *Portwein*,

<sup>114</sup>) Allgemeine deutsche Real-Encyclopädie für die gebildeten Stände in zehn Bänden (Leipzig) Bd. 8 (1819) 937.

<sup>115</sup>) 'Er ist für viele Städte, und besonders für Cadix, Malaga, Amsterdam und Hamburg, ein ansehnlicher Gegenstand des Handels, welcher in das Ausland getrieben wird', vermerkt das Lexikon dazu. Hingegen geht der Bearbeiter der 11. Auflage (4. Band, 1865) von der falschen Etymologie aus: '*Sect* (span. *vino seco*, d. i. trockener Wein, Trockenbeerwein) ist der Name mehrerer starker süßer Weine, besonders solcher, die aus fast trockenen (gewelkten) Beeren gekeltert sind und dadurch die genannten Eigenschaften besitzen. Die bekanntesten Arten sind *Canariensekt* von den Canarischen Inseln, *Palmsect* von der canarischen Insel Palma, *Xeressect* (Sherry) von Xeres in Andalusien, und *Malagasect*.'

<sup>116</sup>) Weniger aus sprachlichen als vielmehr aus kulturhistorischen Gründen. Tacitus (*Germania* c. 23) schreibt, daß die Germanen auch zu seiner Zeit nur an den größeren Flüssen mit dem Wein bekannt geworden seien (*proximi ripae et vinum mercantur*); die Sueben hielten ihn für entnervend und verboten seine Einfuhr. Das Rauschbier aus Gerste oder Weizen nennt Tacitus nur zu einiger Ähnlichkeit mit Wein verderbt (*potui humor ex hordeo aut frumento in quamdam similitudinem vini corruptus*, l. c.). Bekanntlich sind die Ausdrücke der eigentlichen Weinkultur fast ausnahmslos lateinischen Ursprungs.

<sup>117</sup>) *Schnaps* hingegen ist eine sprachlich ganz junge Bildung. Es gehört zu *schnappen*, bedeutet also einen 'Schluck'. *Weinbrand* scheint in den ersten Jahren dieses Jahrhunderts von Hugo Asbach erfunden worden zu sein, um einen deutschen Ausdruck für das französische *Cognac* (nach der Stadt) zu haben.

<sup>118</sup>) Vgl. z. B. H. Hirt, *Etymologie der neuhochdeutschen Sprache*<sup>2</sup> (Anm. 112) und die Wörterbücher unter den im Text genannten Wörtern.

<sup>119</sup>) P. Aler, *Dictionarium germanico-latinum* (Köln 1727).

<sup>120</sup>) Weimarer Sophienausgabe, Briefe 2, 105.

<sup>121</sup>) Mecklenburgisch ist *Rotspon*; es meint 'Wein vom Faß' (*span*).

*Punsch, Rum, Whisky* (ursprünglich irisch *uisce* 'Wasser'). Allerdings reichen die Belege für keines dieser Wörter über das 18. Jahrhundert zurück.

Es ist eine weite Landschaft, die sich vom 16. zum 17. Jahrhundert öffnet. Im Französischen konnte man einfach *le sec* sagen, um spanischen Wein zu bezeichnen (aufgezeichnet 1743 im Dictionnaire de Trevoux; Anm. 67). Im Englischen gab *sack* vornehmlich den Sherry, aber schließlich alle spanischen Weine (im Gegensatz zu denen vom Rhein und den französischen) wieder. Im Niederländischen bedeutet *sec* 'vinum hispaniense'<sup>123</sup>), im Deutschen ebenso *seck* vornehmlich Sherry, dann spanischen Wein schlechthin. Es ist die gleiche Zeit, in der Deutschland Kriegsschauplatz Europas ist: mit spanischen, französischen und englischen Truppen.

Wir glaubten feststellen zu können, daß engl. *sack* ein echtes Lehnwort aus dem Spanischen ist. Im Französischen wurde span. *el seco* unmittelbar als *le sec* verstanden. Bleibt nur die Frage, woher das deutsche Wort stammt. Der Einfluß des Spanischen darf nicht gering geschätzt werden; denn außer den mexikanischen sind wohl auch die arabischen Wörter über diese Brücke nach Deutschland gelangt<sup>122</sup>). Aber span. *vino seco* ist (als Gegensatz zu *vino dulce*), wie wir sahen, eindeutig auf den herben Wein festgelegt. Als Vorlage scheint daher engl. *sack* sich anzubieten, vornehmlich auch wegen der Zusammensetzungen. Vielleicht ist der Weg über das Niederländische gegangen, in dem *sec* schon 1598 belegt ist<sup>123</sup>). In diesem Zusammenhang ist bedeutsam, daß auch *Champagner*<sup>124</sup>) nicht direkt aus dem Französischen, sondern als Lehnübersetzung von *the bright Champaign*<sup>125</sup>) 'der schön springende Cham-

<sup>122</sup>) Gegenüber der Möglichkeit, daß einige Glieder der arabischen Gruppe (vor allem *Arrak*) den Weg über das Englische nach Deutschland gefunden haben, gebe ich dem Spanischen aus kulturhistorischen Gründen den Vorzug.

<sup>123</sup>) Das Etymologicum teutonicae linguae sive Dictionarium teutonico-latinum, studio et opera Cornelii Kiliani Dufflaci (Ultraieci 1632) führt *sec* als 'vinum hispaniense' auf.

<sup>124</sup>) 'Champagner' hat auch im Französischen nicht von Anbeginn einen schäumenden Wein bezeichnet. Die Anfänge der Sektherstellung liegen weitgehend im dunkeln (darüber Verf., 'Das Buch vom deutschen Sekt' [Wiesbaden 1955]), und es ist nach neueren Forschungen (H. Guilhem, *La Blanquette de Limoux* [Paris 1954]) unwahrscheinlich, daß die ältesten schäumenden Weine Frankreichs in der Champagne hergestellt wurden. Aber die stillen Weine der Champagne kamen, obgleich ihnen keine hohe Qualität nachgerühmt werden konnte, dadurch zu Ehren, daß Reims die Krönungsstadt der französischen Könige war. Im Jahre 1666 machte Ludwig XIV. König Karl II. von England ein Geschenk von 200 Faß Burgunder und Champagner (A. Henderson, *The History of ancient and modern Wines* [London 1824] 353; R. Schultze, *Geschichte des Weines und der Trinkgelage* [Berlin 1867] 77). Meist werden die Anfänge des moussierenden Champagners gegen das Ende der Regierungszeit Ludwigs XIV. gelegt (Schultze l. c., 77 ff.; – A. Jullien, *Die vollständige Kellnerey des französischen Weinwirths . . .* (aus dem Französischen) (Pesth 1829) 188 ff.

<sup>125</sup>) Im Englischen sind der Name der Provinz und ihres Weines zunächst lautgesetzlich wie lat. *campagna* entwickelt worden. So heißt es 1664 (Samuel Butler, *Hudibras* 2,1, 570 [Ausgabe London 1689]) Drink ev'ry Letter . . . and make it brisk *Campaign* (in den späteren Ausgaben des gleichen Textes: *Champaign*); 1676 (Sir George Etherege, *The man of mode* 4,1) (London) *Champaigne*; 1688 (George Villiers, 2nd Duke of Buckingham, *Poems* [Ausgabe von 1775] 159) French Kick-shaws, cellery, and *Champaign*. Erst 1718 (*The Free-thinker* [Ausgabe von 1733] Nr. 107) findet sich unter gelehrtem Einfluß *Champagne* belegt, und diese französische Schreibung hat sich langsam durchgesetzt. Noch 1795 sagt aber Edmund Burke (*Scarcity*, Werke 7 [London] 413) 'Wits inspired with *champaign* and claret' (Weitere Belege im NED. s. v.).

pagner<sup>126)</sup> in das Deutsche gekommen ist<sup>127)</sup>. Da, wie wir sahen, engl. *sack* seit spätestens dem 17. Jahrh. alle (weißen) Südweine süßer oder herber Art zum Unterschied von den deutschen (*Rhenish*) und französischen Weinen bezeichnete, war es zur geographischen Bezeichnung 'spanischer Wein' im Deutschen prädestiniert. *sack* 'Sekt' wäre damit die früheste Entlehnung eines Getränkeamens aus dem Englischen.

Es ist noch nicht zu sagen, ob dem Dänischen in diesem Zusammenhang Bedeutung als Vermittler aus dem Englischen zukommt. Die Belege zeigen sehr lange *sek*, *sæk* ohne *-t*<sup>128)</sup>; *altneudän. sec(t) neben sæk*<sup>129)</sup> steht wohl teilweise unter dem Einfluß der deutschen *Sekt*-Form. Das Wort bezeichnet anscheinend durchgängig sehr süße Weine, früher aber<sup>130)</sup> (jetzt außer Gebrauch) ein Mischgetränk aus Rotwein, heißem Wasser und Zucker, also einen *mulled sack* (s. Anm. 89). Erst in neuester Zeit<sup>131)</sup> hat sich auch in Dänemark die Bedeutung 'Schaumwein' für *sæk* durchgesetzt, soweit nicht üblicherweise *champagne* gesagt wird. Es kann nicht in Abrede gestellt werden, daß franz. *le sec* ebenfalls dt. *seck* zugrunde liegen könnte. Aber die Zusammensetzungen *Canarienseck*, *Palmsect*, *Malagasect* usw. entsprechen genau den englischen; im Französischen finden sie keine Stütze. Die Möglichkeit, daß diese Bildungen im Deutschen selbständig entstanden sind, ist freilich nicht auszuschließen.

In Picanders (d. i. Pseudonym für Christian Friedrich Henrici) Ernst-, scherzhaften und satyrischen Gedichten (Leipzig 1732–1737) 2, 421 heißt es: 'es setzte manch glasz wein, und manche flasche sect'. Hier scheint 'Wein' im Gegensatz zu 'Sekt' zu stehen: hier die spanischen, dort die einheimischen (oder die französischen?); vgl. engl. *sack*: *Rhenish: claret*. Wenn es auch nicht sicher ist, ob diese poetische Stelle so stark bewertet werden darf, soll doch auf das merkwürdige Zeugnis hingewiesen sein.

## 7. Deutsch Sekt 'Traubenschäumwein'.

Der Übergang von *Sekt* 'spanischer Wein' zu 'schäumender Wein', der sich im Laufe des 19. Jahrhunderts sehr langsam vollzogen hat, ist nicht aus sprachlichen Gründen eingetreten. Nach der Überlieferung hat der Schauspieler Lud-

<sup>126)</sup> Die Kürzung 'le Champagne' statt 'le vin de Champagne', die sich in Frankreich nach 1690 durchgesetzt hat, ist offenbar sogleich in das Englische übernommen worden: Alexander Popes 'Treatise on the Bathos' (London 1734) übersetzt in Schwabes *Anti-Longin* 133; siehe Walz, *Zeitschr. f. deutsche Wortforschung* 12, 1910, 176 f. – Späteres Schrifttum bei Trübner, *Deutsches Wörterbuch* (Berlin 1937) s. v.

<sup>127)</sup> *Champagner*, engl. *Champaign*, gehört zu der großen Zahl metonymischer Ableitungen (z. B. H. Hirt, *Etymologie*<sup>2</sup> [Anm. 112] 413), wie *Apfelsine* 'Apfel aus China'; *Bock* (eigentlich Ainbock 'Bier aus Einbeck'; *Damast* 'Seidenzeug von Damaskus'; *Grog*, angeblich nach dem Spitznamen des englischen Admirals Vernon, der zuerst dieses Getränk statt unvermischten Rums unter die Matrosen verteilen ließ; *Heller* 'Münze aus (Schwäbisch) Hall'; *Kognak*, nach der Stadt in Frankreich; *Korinthe*, nach Korinth; *Lachs* (Schnaps) nach dem Haus zum Lachs in Danzig; *Malvasier*, nach der Stadt Napoli di Malvasia auf Morea; *Mumme*, von Christian Mumme in Braunschweig gebrautes Bier; *Pfirsich* 'Apfel aus Persien'; *Porto* 'Wein aus Oporto'; *Rastrum*, *Raster* 'Leipziger Stadtbier' (nach dem *rastrum* 'Rechen', dem Zeichen der Häuser, in denen das Bier gebraut wurde).

<sup>128)</sup> L. Holberg (1684–1754), *Breve udg. af Verner Dahlerup* (Kopenhagen 1926); – Rasmus Æreboe (1685–1744), *Autobiografi*, udg. af G. L. Grove (Kopenhagen 1889) usw.; cf. *Ordbog over det danske sprog*, grundlagt af V. Dahlerup Bd. 8 (Kopenhagen 1939) Sp. 973 f.

<sup>129)</sup> O. Kalkar, *Ordbog over det ældre danske sprog* Bd. 3 (1892–1901) 700 und Bd. 4, 264.

<sup>130)</sup> Handschr. Zusätze in E. Collins' Exemplar von C. Molbech, *Dansk Ordbog* (1833); zitiert nach dem *Ordbog over det danske sprog*.

<sup>131)</sup> z. B. *Salmonsens Konversationsleksikon*<sup>2</sup> (1915–1930).

wig Devrient<sup>132)</sup> im November 1825, als er seinen Stammtisch in den Berliner Weinstuben von Lutter und Wegener am Gendarmenmarkt – wie allabendlich nach dem Schauspiel – aufsuchte, gerufen: 'Gib mir Sekt, Schurke! Ist keine Tugend mehr auf Erden?'<sup>133)</sup> Ungeachtet dieses Wortes des Falstaff in König Heinrich IV., in dem 'Sekt' schlechthin 'Sherry' bedeutete<sup>134)</sup>, erhielt Devrient den Champagner, den er so regelmäßig trank, daß der Kellner gar nicht erst hinhörte. Der Scherz wurde zu einer Übung unter den Stammtischfreunden, zu denen vor allem E. T. A. Hoffmann gehörte, und führte zu einer langsamen Ausbreitung des 'Berlinismus' *Sekt*<sup>135)</sup>.

Bis zum Aufkommen von 'Sekt' in der Bedeutung 'Schaumwein' kannte die deutsche Sprache im wesentlichen nur das Wort *Champagner*<sup>136)</sup>. Zwar war der 'schäumende Wein', franz. *vin mousseux*, bereits seit 1779 von Herder durch die Lehnübersetzung *Schaumwein* zutreffend bezeichnet<sup>137)</sup>, doch ist diese Bildung Campe und Jean Paul nicht bekannt geworden. Erst 1827 wird sie wieder<sup>138)</sup> und nun häufiger verwendet, aber erst 1876 findet 'Schaumwein' Eingang in die Wörterbücher<sup>139)</sup>. In Österreich bezeichnet es den einheimischen Sekt; der aus dem Ausland kommende heißt *Champagner*, woraus – als studentische Scherzbildung – *Schampus* geworden ist<sup>140)</sup>.

Wie lange 'Sekt' im Deutschen als 'Südwein' in lebendigem Gebrauch gewesen ist, kann, obgleich der Vorgang in die Gegenwart fällt, nicht genau ermittelt werden, denn Wörterbücher und Konversationslexika schleppen törichterweise ausgestorbenes Sprachgut weiter<sup>141)</sup>. Dem Verfasser ist aus der Literatur seit etwa 1920 kein Fall bekannt geworden.

<sup>132)</sup> 1784–1832, seit 1815 durch Vermittlung Ifflands in Berlin. Z. Funck, Aus dem Leben zweier Schauspieler: Ifflands und Devrients (Leipzig 1838). Gerold, Ludwig Devrient, Berlinische Chronik Heft 13 (Berlin 1876). H. Smidt, Devrient-Novellen, 3. Aufl. (Berlin 1882). R. Springer, Devrient und Hoffmann (Roman) (Berlin 1873). Ed. Devrient, Geschichte der deutschen Schauspielkunst, Bd. 4 (Leipzig 1861); vgl. auch K. v. Holteis Roman 'Die Vagabunden' (Breslau 1851).

<sup>133)</sup> Diese häufig wiedererzählte Geschichte geht offensichtlich nur auf eine Quelle (Blücher und Petermann, Speisen und Getränke, Teil 2) zurück. Vgl. G. Büchmann, Gefl. Worte (1912) 298.

<sup>134)</sup> Shakespeares Sämtliche Werke, übersetzt von A. W. Schlegel, L. Tieck usw., 2. Aufl. (Stuttgart o. J.), Bd. 3: König Heinrich IV. (Erster Teil), II. Akt, 4. Szene, V. 133: Give me a cup of sack, rogue. Is there no virtue extant?

<sup>135)</sup> In dieser neuen Bedeutung wird *Sekt* lexikalisch erst seit 1862 (Pierers Universal-Lexicon<sup>4</sup>, Bd. 15, 728) und 1868 (Brockhaus<sup>11</sup> Bd. 13, Leipzig) erfaßt; – vgl. P. Kretschmer, Wortgeographie (1918) 457 f.; – A. Lasch, Berlinisch (Berlin 1927) 210 f. Noch das Deutsche Wörterbuch der Brüder Grimm (Bd. 10, 1, 406 [Göttingen]) gibt im Jahre 1905 *Sekt* = Champagner nur in einem Nachsatz als 'neueren Datums' an. – Manche Dichterstellen sind nicht eindeutig; vgl. etwa K. v. Holtei, Drei Geschichten von Menschen und Tieren (Breslau 1856) 1,10: 'In Lilienkelchen ward gebraut der Sekt'.

<sup>136)</sup> Der Gebrauch des Wortes für deutsche Erzeugung ist durch Art. 274 f. des Versailler Vertrages (und später durch das Madrider Abkommen in größerem Rahmen) verboten worden (wie auch *Champagne* im Französischen nicht 'Sekt' schlechthin, sonder nur bestimmte Sekte eines genau begrenzten Gebiets bezeichnen darf).

<sup>137)</sup> Preuß. Jahrbücher 76, 1779, 254.

<sup>138)</sup> W. Hauff, Der Mann im Mond (1827) 27.

<sup>139)</sup> D. Sanders, Wörterbuch der deutschen Sprache 2,2 (Leipzig 1876) Sp. 1563.

<sup>140)</sup> P. Kretschmer, Wortgeographie der hochdeutschen Umgangssprache (Göttingen 1918) 458. – Trübner, Deutsches Wörterbuch 3 (Berlin 1937) 40.

<sup>141)</sup> Der große Brockhaus<sup>16</sup> Band 10 (Wiesbaden 1956) unter *Sekt*.

Daß 'Sekt' sich trotz seiner doppelten Bedeutung, und obgleich es durch 'Schaumwein' einen sprachlich vollgültigen Ersatz hatte, in der neuen Bedeutung durchgesetzt hat, beruht wohl auf mehreren Gründen. Der Verband Deutscher Schaumweinkellereien hat sich 1908 in Verband Deutscher Sektkellereien umbenannt. Längst ehe 1919 die Benutzung des Wortes 'Champagner' für deutschen Sekt untersagt wurde, haben große Kellereien den Begriff 'Sekt' propagiert; besonders im Gegensatz zu 'Schaumwein'. Daß dieses letzte Wort nie volkstümlich geworden ist, mag zu einem guten Teil daran liegen, daß 'Schaumwein' auch für 'schäumendes Erzeugnis aus Obstwein' ('Obstschäumwein') gebraucht wird, obgleich Obstwein kein Wein im Sinne des Weingesetzes ist. 'Sekt' hingegen hat sich als 'Traubenschäumwein' durchgesetzt. Eine noch schärfere Abgrenzung gegen den Gattungsnamen 'Schaumwein' ist durch eine Novelle zum Weingesetz vorbereitet, durch die 'Sekt' dem in Deutschland (und Österreich) hergestellten Traubenschäumwein vorbehalten werden soll.

Die Sekte werden nach ihrer Geschmacksrichtung unterschieden in strengherbe (*brut*), stärker dosierte (*sec*) und süße (*doux*, *sweet*). Diese Bezeichnungen mit ihren Unterteilungen, z. B. *extra sec*, *demi-sec*, sind international. Es kommt also täglich vor, daß eine Flasche mit der Aufschrift *Sekt* zugleich den Aufdruck *sec* als Geschmacksbezeichnung trägt und auf diese merkwürdige Weise zwei Entwicklungen von *siccus* nach langen Wegen wieder zueinander gefunden haben.